水産研究・教育機構 機関リポジトリ
FRA Japan Fisheries Research and Education Agency Institutional Repository

# 日本人の大好きな食材カニとタコ～南の島の特産品づくり～



| メタデータ | 言語: Japanese<br>出版者: 水産研究・教育機構<br>公開日: 2024-06-24<br>キーワード (Ja):<br>キーワード (En):<br>作成者: 清水, 智仁<br>メールアドレス:<br>所属: |
|---|---|
| URL | https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2008525 |

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

# 日本人の大好きな食材カニとタコ

## ～南の島（ぱいぬしま）の特産品づくり～

亜熱帯研究センター生産技術グループ　清水 智仁

アミメノコギリガザミは、沖縄では郷土料理の食材として人気が高く、また東南アジア諸国でも高級食材となっています。また、ワモンダコは沖縄では美味であることから人気が高いタコ類の一種です。

### アミメノコギリガザミ

アミメノコギリガザミは、熱帯、亜熱帯の内湾汽水域に多く生息する大型のワタリガニ類の一種で、日本では南西諸島から九州沿岸、本州太平洋岸で見られます（写真１）。亜熱帯研究センター（以下当センター）のある沖縄県の石垣島では、マングローブ林などが主な生息域です。

本種は、東南アジアの国々で高級食材として 5,000～6,000 円／kg で取引されています。また、FAO の統計によれば、近年アミメノコギリガザミの養殖生産量は 100 万トンから 200 万トンに向けて毎年増加しています。そのため、東南アジアでは天然の成体を漁獲するだけではなく、天然の稚ガニを捕獲して、大規模な養殖が行われています。養殖では「共食い」が大きな問題であり、これを防ぐため個別飼育され、400～500g まで成長すると、世界各国に輸出されています。

東南アジアにおいて本種の養殖を行う上での問題点は、養殖に用いる稚ガニを大量捕獲しているため、天然の資源量を減少させるということです。そこで当センターでは、天然稚ガニに依存しない、人工稚ガニを用いた養殖技術を開発します。また、東南アジアで実施されている個別飼育による養殖法をさらに進化させ、効率よく生産性の高い技術を開発します。将来的には、南西諸島の地域特産品として、アミメノコギリガザミ養殖産業の創出を目指します。

### ワモンダコ

日本人の食文化に深く根付いている食材であるタコ類は、資源量が日本のみならず世界中で大きく減少しています。石垣島を含む南西諸島でも、「島ダコ」と呼ばれるサンゴ礁域に生息するワモンダコ（写真 2）が漁獲され、他のタコ類と同様に天然資源の枯渇が懸念されています。このため、当センターでは本種の養殖技術を開発して新たな養殖業を創出させ、それにより天然資源への依存率を低下させて資源の回復と持続的な利用を目指します。しかし、タコ類の種苗生産は極めて難しく、ふ化した稚ダコが何を食べているかがわかっていないため、日本では過去にマダコで 2，3 の成功例しかありません。そのため、まず適正な餌料や飼育条件等の解明に取り組み、安定した種苗生産技術の開発に取り組みます。

写真１　飼育中のアミメノコギリガザミ

写真２　飼育中のワモンダコ

発行：国立研究開発法人水産研究・教育機構
編集：国立研究開発法人水産研究・教育機構
西海区水産研究所
〒851-2213　長崎県長崎市多以良町 1551-8
TEL　095-860-1600　FAX　095-850-7767
ホームページアドレス http://snf.fra.affrc.go.jp
本誌掲載の文章・画像等の無断転載を禁じます。